



NOS FRAÎCHEURS

BURRATINA - 13.50 €

Burratina (125 gr), tomates dans tous leurs états (fraîches, confites, espuma) , huile d'olive Corse Valicella, chips de pain

SALADE DE POULET - 13.50 €

Salade romaine émincée, cébette, tomates cerise, croutons, moliterno à la truffe, oeuf dur, sauce blanche estragon

SALADE DE BOEUF MARINÉ - 13.50 €

Mi-cuit de boeuf, céleri boule, chou chinois, pickles d'oignons, soja, cacahuètes torréfiées et vinaigrette à la cacahuète

CRABE ET HOMARDINE - 14.00 €

Émietté de crabe, pommes de terre multicolores (magenta Love, grenaille, bleue d'Artois), homardine

NOS BURGERS

- Les créations du Guest -

ORIGINAL

Bœuf haché maison, cheddar, oignons doux, ketchup, iceberg

sans frites : 10.50 €

avec frites : 13.50 €

option 180 g : 16.50 €

BLEU - BARBECUE

Bœuf haché maison, bleu bavierola, oignons frits, poitrine de porc fumée, sauce barbecue maison, iceberg

sans frites : 11.50 €

avec frites : 14.50 €

option 180 g : 17.50 €

VEGGIE

Avocat rôti - nappage soja, oignons doux, tomates coeur de boeuf, sauce fromage blanc - échalote - ciboulette, roquette

sans frites : 12.50 €

avec frites : 15.50 €

CHICKEN

Blanc de volaille croustillant, tomates cerises de couleur-basilic, stracciatella, copeaux de parmesan, roquette

sans frites : 13.00 €

avec frites : 16.00 €

AGNEAU NUSTRALE

Épaule d'agneau confite et farcie à la tomme Corse, pancetta, mini ratatouille provençale, roquette

sans frites : 15.00 €

avec frites : 18.00 €

FISH

Filet de pêche locale pané, sauce tartare, tomates coeur de boeuf, cébette, iceberg

sans frites : 20.00 €

avec frites : 23.00 €

- Composez votre burger comme à la maison -

1 - Sélectionnez votre viande ou poisson

Bœuf haché maison (130 gr).....8.00 €

Boeuf haché maison (180 gr)11.00 €

Blanc de volaille fermier croustillant9.00 €

Filet de pêche locale pané16.00 €

2 - Sélectionnez votre fromage

Cheddar, Bleu Bavierola, Beaufort, Raclette fermier,

ou Comté supérieur 8 mois d'affinage2.00 €

Sainte Maure de Touraine, Camembert ou Timanoix....2.50 €

3 - Sélectionnez vos ingrédients

Salade iceberg ou roquette0.50 €

Oignons frits, Oignons doux, Cornichons

ou Poivrons confits.....1.00 €

Tomates coeur de boeuf ou Poitrine de porc fumée1.50 €

4 - Sélectionnez votre sauce

Ketchup, Barbecue, Mayonnaise, Mayonnaise arrabiata

ou Fromage blanc aux herbes0.50 €

Sauce façon béarnaise.....1.00 €

5 - Sélectionnez votre accompagnement

Frites fraîches ou Salade verte3.00 €

Pommes de terre Pont neuf.....4.00 €

Accompagnez vos frites avec nos sauces maison !

Barbecue, mayonnaise, mayonnaise arrabiata ou fromage blanc

aux herbes 1.00 € - Façon béarnaise 1.50 €

Bleu bavierola 2.00 €

MINI GUEST (- de 10 ans)

10.50 €

Buns, boeuf haché maison, cheddar, sauce cocktail + Frites fraîches

+ Compote de pommes maison ou Cookies

+ Fruit Shoot (Tropical ou Multifruit) ou Sirop à l'eau ou Eau Minérale



NOS VIANDES

- Le soir uniquement -

Pour un goût unique, chaque pièce est marquée puis laissée au repos deux fois son temps de cuisson

Nos viandes sont accompagnées de pommes de terre grenaille, frites fraîches ou salade verte

Supplément accompagnement : 3.00 €

TARTARE DE BOEUF

Au couteau, pépites de parmesan, cébettes.....17.50 €

ENTRECÔTE FRANÇAISE

L'entrecôte française est une pièce délicate ayant un persillé fin et une grande tendreté.

Origine France (300 gr).....25.00 €

ENTRECÔTE ARGENTINE

L'entrecôte argentine se caractérise par une chair très aromatique et juteuse et un persillé fin.

Origine Argentine (300 gr).....26.00 €

ENTRECÔTE BLACK ANGUS

L'entrecôte Black Angus USA se distingue par un persillage exceptionnel. Ses saveurs sont très développées, avec une prédominance de gras fondu et d'animalité.

Prime USA (300 gr).....39.00 €

CÔTE DE VEAU FERMIER DU LIMOUSIN

La viande des veaux du Limousin se distingue par sa couleur blanche à rosée avec un grain de viande très fin et persillé, et un gras blanc satiné qui la rend très tendre.

Origine France (environ 800 gr).....90.00 € pour 2 personnes

À LA DÉCOUPE

CÔTE DE BOEUF FRANÇAISE

La côte de boeuf française est une pièce goûteuse, principalement tendre et maigre.

Origine France.....8.00 € / 100 g

CÔTE DE BOEUF ANGUS

La race Angus est exclusivement destinée à produire de la viande. La proportion viande / gras est parfaitement équilibrée faisant ressortir des arômes de noisettes.

Origine Écosse - Irlande.....9.00 € / 100 g

CÔTE DE BOEUF NOIRE DE BALTIQUE

Les trains de côtes sont maturés 5 semaines sur du bois de hêtre, ce qui confère à la chaire des arômes subtils de foie gras.

Origine Pologne.....10.00 € / 100 g



NOS DOUCEURS

NOS PÂTISSERIES

Toutes nos pâtisseries sont faites maison
par les pâtisseries du Guest

ÉCLAIR

3.50 €

Vanille de Madagascar

LIMONE

5.50 €

Crèmeux citron, dacquoise amande, meringue italienne, sablé citron

CHOU NOISETTE

5.50 €

Noisette, caramel au beurre salé

CHOU TONKA

5.50 €

Fines feuilles de chocolat, chantilly allégée tonka, crèmeux vanille,
pralin croustillant

FRAMBOISE PASSION

5.50 €

Biscuit cuillère imbibé passion, crèmeux, croustillant chocolat blanc,
framboises fraîches

GIULIA

5.50 €

Gelée passion, crèmeux chocolat et mousse chocolat au lait, praliné
croustillant, sablé amande-chocolat

TARTE VERVEINE FRAMBOISE

5.50 €

Dacquoise, compotine de framboise, crèmeux verveine, gelée
verveine, framboises fraîches

BANOFFEE PIE

5.50 €

Bananes fraîches, crèmeux vanille, caramel fleur de sel, chantilly
chocolat blanc, noix de pécan caramélisées

PAVLOVA

5.50 €

Meringue, fraises fraîches, éclats crousti de framboises, chantilly

NOS GLACES

SUNDAE

5.00 €

Crème glacée nature au lait entier

Coulis au choix :

Fruits rouges maison

ou Caramel maison - Cacahuètes torréfiées

ou Chocolat royal - Billes crousti chocolat

GLACES-SORBETS RAUGI

(125 ml) 5.00 €

Ananas Thai

Framboise

Fraise

Citron Bio

Agrumix (citron, orange, mandarine)

Fruit de la passion

Yaourt

Vanille à l'ancienne

Chocolat

Oréo

Café

Pistache

Canistrelli de Zilia

Noisette du Piémont

Pistache de Bronte

SALADE DE FRUITS FRAIS

5.00 €

Au gré des saisons

NOS ENTREMETS

Un anniversaire, un événement spécial ?

Commandez vos entremets !

Nous vous recommandons de laisser vos pâtisseries 3 à 5 min
à température ambiante pour une dégustation optimale



@GuestBurger

www.restaurant-porto-vecchio.com

VINS ROSÉS

	75 cl	150 cl
Clos Canereccia « Cuvée des Pierre »	24 €	
Marquilliani « Le rosé de Pauline »	29 €	
Domaine Pieretti « Marine »	32 €	
Clos Canarelli	34 €	68 €

VINS BLANCS

	75 cl	150 cl
Venturi «1769 »	26 €	
Clos Alivu	27 €	
Alzipratu « Fiumeseccu »	29 €	
Bourgogne P.Javillier « Les Forgets »	38 €	
Clos Canereccia	38 €	
Domaine Giudicelli	42 €	88 €
Domaine Leccia	42 €	88 €
Domaine Antoine Arena	46 €	96 €
Clos Canarelli	44 €	
Clos Venturi	48 €	
Saumur Domaine Guiberteau « Brézé »	69 €	

VINS ROUGES

	75 cl	150 cl
Canereccia « Cuvée des Pierre »	24 €	
Côtes du Rhône « Le Temps est Venu »	24 €	48 €
Domaine Abbatucci « Faustine »	38 €	84 €
Clos Canereccia	38 €	
Domaine Vaccelli	45 €	
Les Archives d'Aurélié « L'audacieuse »	45 €	
Domaine Faiveley « La Framboisière »	48 €	
Domaine Vacheron « Belle-Dame »	82 €	
Domaine Abbatucci « Ministre »	94 €	220 €

CHAMPAGNES

	75 cl	150 cl	300cl
Billecart-Salmon brut	70 €	140 €	290 €
Charles Heidsieck brut	65 €		
Billecart-Salmon brut rosé	95 €		
Jacquesson brut « 741 »	85 €		
Drappier Cuvée « Charles de Gaulle »	90 €		
C.Heidsieck blanc des millénaires 1995	165 €		
Pol Roger « Sir Winston Churchill »	260 €		
Dom Perignon 2006	280 €		

C	L'ÉGÉRIE - 10 € Gin Hendrick's, Cointreau, billes de grenade, fruit de la passion, citron vert, ginger beer fever tree
O	ROKU GARDEN - 10 € Gin Roku, menthe poivrée, angostura, sirop de gingembre, yuzu, citron vert, ginger beer fever tree
C	MOJITO - 10 € Rhum Bacardi ambré, menthe, sucre roux, citron vert, eau pétillante. Déclinaisons : passion - framboise - fraise
K	GIN TONIC - 10 € Gin Hendrick's ou Gin Roku ou Monkey 47 (au choix) et leur garniture
T	MOSCOW MULE - 10 € Vodka Stolichnaya, citron vert, ginger beer fever tree
A	FRESH'IN - 10 € Rhum Bacardi ambré, framboise, passion, citron vert, limonade fever tree
I	GABY - 10 € Vodka Stolichnaya, purée de framboise, basilic, citron vert, orezza
L	ZAFFARA - 12 € Champagne, vodka Stolichnaya, Gin Hendrick's, framboise, mangue, safran, citron vert

A P E R I T I F S

Pastis	2.50 €
Martini blanc ou rouge, Muscat pétillant	4.50 €
Vin au verre	5.50 €
Coupe de champagne	10.00 €

D I G E S T I F S

Liqueur de myrte et limoncello	5.50 €
Get 27	7.00 €
Rhum « Chairman's », « Kraken »	8.00 €
Rhum « Opthimus »	10.00 €
Whisky « Nikka »	10.00 €
Gin « Hendrick's », « Roku », « Monkey 47 »	10.00 €
Cognac « Ragnaud-Sabourin »	10.00 €

B I È R E S

Heineken 25 cl	3.50 €
Corsina 25 cl / Pietra 25 cl	4.50 €
Bud 33 cl	5.50 €

S O F T S

Coca, Coca Zéro	3.00 €
Ice Tea, Liptonic, Orangina, Limonade	3.00 €
Jus de fruits Alain Milliat (orange, pomme, poire, ananas) 20 cl	4.50 €
Jus de fruits pressés	5.00 €
(orange, citron, pamplemousse)	
Ginger beer 20 cl	4.00 €
Thé glacé UMA (détox, thé vert)	5.00 €
Zilia, Orezza 33 cl	2.50 €
Zilia, Orezza 1 L	4.50 €

B O I S S O N S C H A U D E S

Café, Noisette	1.50 €
Chocolat chaud, café crème	3.00 €
Thé et Infusion « Kusmi »	3.00 €
Capuccino, Chococcino, Mocaccino	3.50 €
Café Viennois, Chocolat Viennois	4.50 €